SELECCIÓN GOURMET TOOLS

XSQUO®
Useful Tech

Modelo: LX-1015M
Frecuencia: 50 Hz
Pot.:12W • Volt.:230V

Importado por Grafimac S.L. CIF: B - 80113848
Apartado de Correos 1066, Sucursal 1.
28224. Pozuelo de Alarcón.
Madrid. (España)
Atención al Cliente 902 10 74 02
SAT.: info@xsquo.com
www.xsquo.es

HELADO MATIC

Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi • Manual de instruções

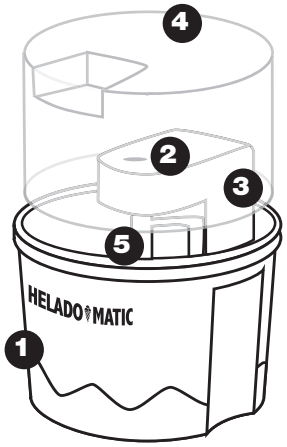
SELECCIÓN GOURMET TOOLS

XSQUO®
Useful Tech

Gracias por la compra de su HeladoMatic. Lea atentamente este manual antes de comenzar a utilizarlo. Contiene información importante de seguridad, uso y limpieza. Es importante que conserve este manual para futuras referencias.

ANTES DEL PRIMER USO

· Lave bien todas las piezas con agua jabonosa templada.
· Seque bien todas las partes antes de empezar.
· Nunca sumerja el motor en agua.



DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1.- Cubeta refrigeradora
2.- Interruptor de encendido/ apagado
3.- Motor Principal
4.- Cubierta anti salpicaduras
5.- Paleta amasadora

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

· Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica corresponde con la de su HeladoMatic y el enchufe esté bien conectado a la toma de corriente.
· Evite que el cable conector quede colgado durante su uso, podría causar un accidente, especialmente si hay niños a su alrededor.
· Desconecte el cable conector del enchufe si:
  - Su HeladoMatic no está en funcionamiento.
  - La está limpiando.
  - La está desplazando.
  - Existe algún error de funcionamiento.
· Para desconectar, siempre desenchufe pulsando “OFF” primero, y después desenchúfelo de la pared sin tirar del cable.
· Interrumpa el uso de su HeladoMatic bajo las siguientes condiciones:
  - El cable o enchufe estén rotos.
  - Cuando no funcione correctamente o vea que está rota.
· No sitúe la HeladoMatic cerca o sobre superficies calientes como hornos o calentadores.
· La HeladoMatic ha sido diseñada para la manipulación de alimentos, su uso con cualquier otra sustancia no está permitido y anula la garantía del fabricante.
· No use objetos afilados dentro de la cubeta refirigeradora. Sólo espátulas de plástico suave.

Este dispositivo ha sido diseñado para uso doméstico, cualquier otro uso es inapropiado y anula la garantía del fabricante

GARANTIE (FR)

Ce produit est garanti pendant deux ans à compter de la date l’achat, tant que la facture est soumis, le produit est en parfaite condition physique et donner bonne utilisation comme décrit dans ce manuel instruction.
La garantie couvre tous les défauts de fabrication de son HeladoMatic fondées sur la législation actuelle, à l’exception des pièces consommables tels que seaux intérieurs, batteries et accessoires.
Les cas suivants ne seront pas couverts par la garantie:
• Le produit a été utilisé au-delà de sa capacité ou utilité, maltraités, battus, exposé à l’humidité, traitée avec une substance liquide ou corrosif, comme pour toute autre faute imputable au consommateur.
• Le produit a été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Assistance technique officiel.
• Si le problème est causé par l’usure normale pièces dues à l’usage.
Pour offrir un service de garantie est la clé fixer le enregistrement de la garantie et la facture de vente indiquant la date d’achat et le concessionnaire est détail.
L’expédition du matériel au client de service doit être pris en charge par l’acheteur, le fabricant avec la garantie du produit à la clientèle de frais de livraison.
Si jamais détecté un problème avec produit, vous devez contacter le Help Desk Technique officiel HeladoMatic:

Service à la clientèle +34 91 636 43 44
info@xsquo.es

GARANTIA (PT)

Este produto tem garantia de dois anos a contar da data compra, desde que a factura for apresentada, o produto está em perfeitas condições físicas e dar fins descritos neste manual instruções.
A garantia cobre todos os defeitos de fabricação de sua HeladoMatic baseada na legislação vigente, exceto peças consumíveis, tais como baldes interiores, baterias e acessórios.
Os seguintes casos não serão cobertos pela garantia:
• O produto foi usado além de sua capacidade ou utilidade, maltratado, espancado, expostos à umidade, tratados com a substância líquida ou corrosiva, como para qualquer outro erro imputável ao consumidor.
• O produto tenha sido desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo Serviço Assistência Técnica Oficial.
• Se o problema é causado pelo desgaste normal peças devido a usar.
Para fornecer o serviço de garantia é a chave anexar o registro de garantia e nota fiscal de venda, mostrando a data da compra eo negociante é detalhe.
O envio do material ao Cliente Atendimento ficam a cargo do comprador, o fabricante, com a garantia do produto ao cliente taxa de entrega.
Se alguma vez detectado um problema com produto, você deve entrar em contato com o Help Desk Oficial HeladoMatic técnica:

Atendimento ao Cliente +34 91 636 43 44
info@xsquo.es

GARANTIA (ES)

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se presente la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.
La garantía cubre todos los defectos de fabricación de su HeladoMatic en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles como cubetas interiores, baterías y accesorios.
Los siguientes casos no serán cubiertos por la garantía:

- El producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, tratado con algún líquido o sustancia corrosiva, así como por cualquier otra falla atribuible al consumidor.
- El producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica oficial.
- Si la incidencia es originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

Para disponer del servicio de garantía es fundamental adjuntar el Registro de Garantía y la factura de compra donde se detalle la fecha de compra y el distribuidor autorizado.
Los gastos de envío del material al Servicio de Atención al Cliente serán por cuenta del comprador, corriendo el fabricante con los gastos de entrega al cliente del producto en garantía.
Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de HeladoMatic:

Atención al Cliente 902 10 74 02
info@xsquo.es

GARANZIA (IT)

Questo prodotto è garantito per due anni dalla data di acquisto, purché la fattura viene presentata, il prodotto è in perfette condizioni fisiche e dare un uso corretto, come descritto in questo manuale istruzione.
La garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione del suo HeladoMatic basate sulla legislazione vigente, ad eccezione di parti di consumo, come secchi interni, batterie e accessori.
I seguenti casi non sono coperti da garanzia:

- Il prodotto è stato utilizzato oltre la sua capacità o utility, maltrattati, picchiati, esposta all'umidità, trattato con sostanza liquida o corrosivi, come per qualsiasi altro guasto imputabile al consumatore.
- Il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal servicio Ufficiale Assistenza Tecnica.
- Se il problema è causato da normale usura parti dovuti all'uso.

Per fornire il servizio di garanzia è la chiave fissare la registrazione della garanzia e la fattura di vendita che mostra la data di acquisto e il banco è particolare.
La spedizione del materiale al Servizio Clienti sono a carico del compratore, il produttore con la carica di consegna di garanzia del prodotto al cliente.
Se mai rilevato un problema con prodotto, è necessario contattare l'Help Desk Tecnica Ufficiale HeladoMatic:

Servizio clienti +34 91 636 43 44
info@xsquo.es

CONGELANDO LA CUBETA REFRIGERADORA

- Asegúrese de que la temperatura del congelador es de -18ºC.
- La parte más importante para hacer helados es asegurarse de que la cubeta refrigeradora está adecuadamente congelada.
- Las paredes interiores de la cubeta refrigeradora contienen líquido refrigerante. es importante que observe que tras la congelación no quede líquido sin congelar, agite el recipiente para asegurarse de que está completamente congelado. De no ser así, continue por más tiempo el proceso de congelación de la cubeta.
- El vaso refrigerador debe colocarse al fondo del congelador, donde la temperatura es más estable.
- El tiempo exacto de congelación (al menos 10 horas) depende de la temperatura exacta de su congelador. Déjelo congelando por la noche para mayor seguridad.
- Conserve la cubeta refrigerante dentro del congelador para tenerla disponible y poder hacer su helado en el momento que desee.

USO DEL HELADOMATIC

- Ponga el motor giratorio (3) boca abajo e insértelo en las ranuras correspondientes.
- Empuje la lengüeta transparente en el motor giratorio.
- Inserte la paleta de mezclado (5) en su lugar correspondiente.
- Saque la cubeta refrigeradora (1) de su congelador.
- Coloque el motor giratorio ya ensamblado en la varilla central de la cubeta refrigeradora.
- Asegure la inserción ajustando los seguros correspondientes.
- Ponga el interruptor de apagado / encendido (2) en posición "On".
- Vierta la mezcla anteriormente preparada según la receta en el vaso refrigerador.
- Deje su HeladoMatic en funcionamiento durante aproximadamente 20-40 minutos. El tiempo máximo de funcionamiento continuado es de 40 minutos.
- Tenga en cuenta que la consistencia de su helado casero no será la misma que la de los helados industriales que pueden encontrar en el mercado. Tendrá una consistencia helada pero suave. Para hacer un helado más sólido use una espátula de goma o cuchara de madera para pasar su helado desde la cubeta refrigeradora a un recipiente hermético (tipo Tupper). Meta el recipiente de nuevo en el congelador durante varias horas, hasta que el helado esté más sólido. El tiempo recomendado para que esté en su punto no debe ser inferior a 30 minutos.

LIMPIEZA DEL HELADOMATIC

- El vaso refrigerador, paleta giratoria y tapa deben ser lavados a mano en agua templada con jabón.
- El motor giratorio sólo puede ser limpiado con un trapo seco. Nuca lo sumerja en agua.
- Nunca lave su HeladoMatic en el lavavajillas.
- Asegúrese de que todas las piezas quedan completamente secas antes de volver a usar su HeladoMatic.
- Nunca meta la cubeta refrigeradora en el congelador si aún está húmeda.
- Nunca meta la paleta amasadora ni el motor en el congelador.

El máximo volumen de los ingredientes no puede superar 700ml para evitar que se desborde en su elaboracion, ya que el volumen aumenta considerablemente durante el proceso de mantecado

HELADO DE VAINILLA (1 litro)
Medio litro de leche, una rama de vainilla, 200 gr de azúcar, 6 yemas, 1/4 l de nata líquida.
Modo de hacerlo: calentar la leche con la mitad del azúcar y la vainilla hasta que hierva. Cocer unos minutos, retirar y dejar reposar 30m. Batir las yemas con el azúcar restante hasta que quede una crema blanca. Retirar la vainilla de la leche, poner de nuevo a hervir y verter sobre las yemas sin dejar de revolver. Poner a fuego lento hasta que espese. Fuera del fuego añadir la nata. Dejar enfriar y meter en la nevera unas 3 o 4 horas. Verter en la heladora y poner en marcha hasta que el helado esté hecho. Conservar en el congelador. Puede acompañarse de una salsa de chocolate.

HELADO DE FRESA
300 gr de fresa, 1/4 l de nata líquida, 200ml de leche desnatada, 150 gr de azúcar y 2 cucharadas de azúcar invertido. Azúcar invertido: 150 ml de agua mineral, 300 gr de azúcar, 1 sobre de ácido tartárico (sobre blanco), 1 sobre de bicarbonato sódico (sobre morado).
Modo de hacerlo: Poner el agua a calentar en un cazo a fuego medio, cuando alcance la temperatura de 50º añadimos el azúcar, no dejar de mover para que se disuelva bien. Cuando alcance los 80º añadir el sobre blanco, retirar del fuego, cuando tenga 60º añadir el sobre morado y revolver para que se disuelva bien. Es importante tener un termómetro.Modo de hacerlo: mezclar las fresas trituradas con la leche, el azúcar y una vez batido añadir la nata líquida y las dos cucharadas de azúcar invertido. Enfriar en la nevera durante 4 horas y poner en la heladora hasta alcanzar el punto deseado. Conservar en el congelador.

SORBETE DE LIMON
Ingredientes (1 litro) : 3dl de zumo de limón, 1/2 litro de sirope (hecho con 1k de azúcar y 1 litro de agua, hervir 1 minuto y dejar enfriar), 2 claras ligeramente batidas.
Modo de hacerlo: añadir al zumo de limón el sirope y las claras. Enfriar hasta 2 horas en la nevera y cuajar en la heladora durante 20-40 minutos.

HELADO DE CHOCOLATE (para 1 litro)
3/4 litro de leche, 200 gr de azúcar, 6 yemas y 60 gr de cacao amargo en polvo.
Modo de hacerlo: Calentar la leche hasta ebullición, batir las yemas con el azúcar, añadir la leche y poco a poco el cacao, batiendo fuertemente para que no forme grumos. Acercar al fuego hasta que hierva. Enfriar en la nevera durante 2-3 horas y cuajar en la heladora 20-40 minutos. Acompañar de barquillos.

SORBETE DE FRAMBUESA
1/2 kg de frambuesas trituradas y pasadas por el tamiz. 1/2 litro de sirope (1k de azúcar, 1 l de agua, hervir 1m y enfriar), zumo de medio limón.
Modo de hacerlo: triturar y pasar la pulpa por el tamiz, añadir el sirope y el zumo de limón, enfriar durante 2-3 horas en la nevera y cuajar en la heladora 20-40 minutos. Si se ha conservado en el congelador sacarlo un poco antes para que no esté muy duro. Acompañar de unas tejas.

HELADO DE PRALINÉ (1 litro)
1/2 l de leche, 170 gr de azúcar, 6 yemas, 1/4 l de nata líquida, 100 gr de praliné
Praliné: 1 k de azúcar, 100 gr. de glucosa, 500 gr de almendras.
Modo de hacerlo: Hacer un caramelo con la glucosa y el azúcar. Tostar ligeramente en el horno las almendras, incorporarlas al caramelo y mezclar bien. Verter el praliné sobre un marmol untado con aceite refinado, alisar la superficie para conseguir una placa fina. Una vez frío se tritura. Modo de hacerlo: poner a calentar la leche hasta que hierva, batir las yemas con el azúcar y verter la leche caliente. Añadir la nata líquida afuera del fuego. Una vez fría la crema añadir el praliné. Batir fuertemente, enfriar en la nevera durante 2-3 horas y cuajar en la heladora 20-40 minutos.

Nota: el azúcar invertido es importante para la elaboración de los helados. A cualquiera puede incorporarse un par de cucharadas. El azúcar invertido puede conservarse mucho tiempo en un frasco esterilizado y en lugar oscuro.

O volume máximo dos ingredientes não pode exceder 700 ml para evitar transbordamento na sua elaboração, o volume aumenta de forma significativa durante mantecado

SORVETE DE CREME (1 LITRO)
Um litro de leite, uma vagem de baunilha, 200 g de açúcar, gema de ovo 6, 1/4 l de creme de leite líquido.
Como fazê-lo: aqueça o leite com metade do açúcar e baunilha ao fogo até ferver. Cozinhe por alguns minutos, retire e deixe descansar 30m.Bata as gemas com o restante do açúcar elevado, pois é um creme branco. Retire o leite baunilha, trazer de volta a ferver e despeje sobre as gemas, mexendo sempre. Coloque em fogo baixo até engrossar. Off o calor adicione o creme. Esfrie e coloque na geladeira cerca de 3 ou 4 horas. Despeje em sorveteira e lançamento até o sorvete é feito. Armazenar no congelador. Pode ser acompanhada por um molho de chocolate.

GELADO DE MORANGO
300g morangos, 1/4 l de creme de leite, 200ml de leite desnatado, 150 g de açúcar e 2 colheres de sopa de açúcar invertido.
Inverta açúcar 150 ml de água mineral, 300 g de açúcar, 1 sachê de ácido tartárico (sobre o branco), 1 pacote de bicarbonato de sódio (em roxo). Levar a água para aquecer em uma panela em fogo médio, quando a temperatura atinge 50 ° nóadicione o açúcar, não mexendo sempre para dissolver bem. Quando você chegar a 80º adicionar o envelope branco, retire do fogo, quando você adiciona o 60º no roxo e mexa até dissolver bem. É importante ter um termómetro. Como fazê-lo: Misture os morangos purê com leite, açúcar e uma vez batido adicione o creme de leite e duas colheres de sopa de açúcar líquido invertido.
Leve à geladeira por 4 horas e colocar no sorvete para o ponto desejado. Armazenar no congelador.

SORVETE DE LIMÃO
Ingredientes (1 litro): 3 dl de sumo de limão, 1/2 litro de xarope (feito com 1k de açúcar e 1 litro de água, ferver 1 minuto e deixe esfriar), 2 ovos ligeiramente batidos.
Maneira de fazer isso: adicionar xarope de suco de limão e clara. Cool and definido na sorveteira.

GELADO DE CHOCOLATE (PARA 1 LITRO)
3/4 litro de leite, 200 g de açúcar, 6 gemas e 60g de cacau em pó sem açúcar. Aqueça o leite para ferver, bata as gemas com o açúcar, adicione o leite e cacau gradualmente, batendo fortemente para não formar grumos. Leve para ferver. Quando gel frio na sorveteira. Sirva com waffles.

GELADO FRAMBOESA
1/2 kg de framboesas esmagadas e passaram pelo crivo. 1/2 litro de xarope (1k de açúcar, 1 litro de água, ferver e 1m cool), suco de meio limão.
Como fazê-lo: esmagar e passe a polpa por uma peneira, adicione o suco de limão e xarope, legal e colocado na máquina de sorvete. Se guardado no congelador para fora um pouco mais cedo, de modo que não é muito difícil. Sirva com algumas telhas.

CREAM PRALINE ICE (1 LITRO)
1/2 l de leite, 170 g de açúcar, 6 gemas de ovos, 1/4 l de creme de leite, 100 gr praline
Praline: 1 k de açúcar, 100 gr. glucose, 500 g de amêndoas. Faça um caramelo com glucose e açúcar. Toast no forno ligeiramente amêndoas, caramelo incorporar e misture bem. Despeje o praline em um mármore untada com óleo refinado. alisar a superfície para se obter uma placa fina. Quando esfriar é esmagado. Como fazê-lo: colocar aquecer o leite para ferver, bata as gemas com o açúcar e despeje o leite quente. Adicione o creme do fogo. Quando esfriar adicione o creme praline. Bata duro e colocar na máquina de sorvete.

Nota: o açúcar invertido é importante para a produção de creme de gelo. Qualquer pessoa pode participar de um par de colheres de sopa. Açúcar invertido pode ser mantido por muito tempo em um frasco esterilizado e local escuro.

CONGELAMENTO DO BANDEJA GELADEIRA

- Certifique-se que a temperatura do congelador é de -18 ° C.
- A parte mais importante de fazer sorvete é a certeza de que a bandeja está devidamente congelados geladeira.
- As paredes internas da cuvete contendo um líquido refrigerante frigorífico. É importante notar que após o congelamento nenhum líquido descongelado, agitar o recipiente para fazer esta completamente congelado. Se não continuar por mais tempo o processo de congelamento do balde
- A refrigerador vidro devem ser colocados na parte inferior do congelador, onde a temperatura é mais estável.
- O tempo exato de congelamento (pelo menos 10 horas) depende da temperatura exata de seu freezer. Deixe zero durante a noite para a segurança.
- Mantenha o a bandeja geladeira congelador para tê-lo disponível e fazer o seu sorvete sempre que quiser.

USE SEU HELADOMATIC

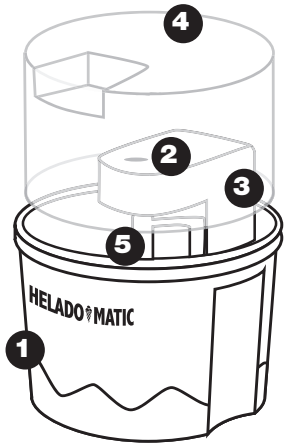
- Defina o motor rotativo (3) de cabeça para baixo e insira-os slots apropriados.
- Empurre a guia claro sobre o motor rotativo.
- Coloque a pá de mistura (5) no lugar.
- Remova a calha de resfriamento (1) de seu freezer.
- Defina o motor rotativo já montado na haste central da calha de arrefecimento
- Garantir a inclusão ajustando o seguro adequado.
- interruptor Ligar / desligar o interruptor (2) para “On”
- Verter a mistura preparada anteriormente de acordo com a receita do navio frigorífico.
- Deixe o seu HeladoMatic em operação por cerca de 20-40 minutos. O tempo de atividade máxima é de 40 minutos.
- Observe que a coerência dos seus gelados caseiros não será a mesma que a de sorvete industrial pode encontrar no mercado. Será uma geada, mas suave. Para fazer um creme mais forte usar uma espátula de borracha ou colher de pau para passar o seu sorvete na geladeira em um recipiente hermético (tipo Tupper) balde. Coloque o recipiente de volta no congelador por várias horas, até que o creme de leite

é mais forte. O recomendado para estar no seu ponto não deve exceder 30 minutos.

LIMPEZA DO HELADOMATIC

- O frigorífico, palhetas rotativas e copo tampa pode ser lavado à mão em água morna e sabão.
- O motor rotativo só pode ser limpo com um pano seco. Nape mergulhe na água.
- Nunca lave o HeladoMatic na máquina de lavar.
- Certifique-se de que todas as partes estejam completamente secas antes de voltar a usar o seu HeladoMatic.
- Nunca coloque a panela na geladeira com freezer, se ele ainda está molhado.
- Nunca coloque a pá de amassar ou motor no congelador.

Grazie per aver acquistato il vostro HeladoMatic. Leggere attentamente questo manuale prima di iniziare ad usarlo. Contiene informazioni di sicurezza importanti, l’uso e la pulizia. E ‘importante mantenere questo manuale per riferimento futuro.



PRIMA DELL’USO

- Lavare tutti i componenti in acqua tiepida e sapone.
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di iniziare.
- Non immergere il motore in acqua.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Vassoio 1. frigorifero
2. Attivazione / disattivazione
3. motore principale
4. Copertura a prova di spruzzi .
5. Mixer Paddle

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponde alla HeladoMatic e collegare questo ben collegato alla presa.
- Verificare che il connettore del cavo è appeso durante l’uso, si potrebbe causare un incidente, soprattutto se ci sono bambini in giro.
- Scollegare il connettore di alimentazione se il HeladoMatic:
  - Se non è in esecuzione.
  - Se si pulisce.
  - Se si stanno muovendo.
  - Quando c’è un malfunzionamento.
- Per scollegare, staccare sempre premendo il tasto “OFF” e poi staccare la spina dal muro senza tirare il cavo.
- Smettere di usare il vostro HeladoMatic nelle seguenti condizioni:
  - Il cavo di alimentazione o la spina è rotto.
  - Quando malfunzionamenti o vedi rotto
- Non collocare il HeladoMatic vicino o su superfici calde come forni, stufe.
- Il HeladoMatic è progettato per la manipolazione degli alimenti, l’uso con altre sostanze non è consentito e invaliderà la garanzia del produttore
- Non utilizzare oggetti appuntiti all’interno del secchio refirigeradora. Solo spatole in plastica morbida.

Questo dispositivo è stato progettato per l’uso domestico, ogni altro utilizzo è improprio e invalidare la garanzia del produttore.

CONGELAMENTO DEL VASSIO FRIGORIFERO

- Assicurarsi che la temperatura del freezer è -18 ° C.
- La parte più importante di fare gelato è sicuri che il vassoio sia correttamente congelato frigorifero.
- Le pareti interne della cuvetta contenente frigorifero refrigerante liquido. è importante notare che dopo il congelamento nessun liquido scongelati, agitare il contenitore per rendere completamente congelato. Se non continua più il processo di congelamento della benna
- Il vetro frigorifero deve essere posizionato nella parte inferiore del congelatore, dove la temperatura è più stabile.
- Il tempo esatto di congelamento (almeno 10 ore) dipende dalla temperatura esatta del vostro congelatore. lasciate zero durante la notte per la sicurezza.
- Mantenere la ciotola frigorifero in freezer per renderlo disponibile e per rendere il vostro gelato ogni volta che vuoi.

USARE IL HELADOMATIC

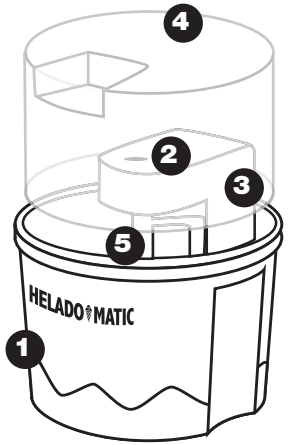
- Impostare il motore rotativo (3) a testa in giù e inserirlo nelle apposite fessure.
- Premere la linguetta chiara sul motore rotativo.
- Inserire la pala di miscelazione (5) in posizione.
- Togliere la vasca di raffreddamento (1) del vostro congelatore.
- Impostare il motore rotativo già montato sull'asta centrale del canale di raffreddamento
- Garantire l'inserimento regolare l'assicurazione appropriata.
- Portare l'interruttore di accensione / spegnimento (2) su "On"
- Versare il composto sopra preparato secondo la ricetta nel recipiente frigorifero.
- Lascia il tuo HeladoMatic in funzione per circa 20-40 minuti. L'uptime massimo è di 40 minuti.
- Notare che la consistenza della loro gelato artigianale non sarà la stessa di quella di gelato industriale si può trovare nel mercato. Sarà un gelo, ma liscia. Per fare una crema più forte utilizzare una spatola di gomma o un cucchiaio di legno per trascorrere il loro gelato dal frigorifero in un contenitore ermetico (tipo Tupper) secchio. Posizionare la parte posteriore del contenitore nel freezer per diverse ore, finché la crema

è più forte. Il raccomandato di essere al loro punto non deve superare i 30 minuti.

PULIZIA HELADOMATIC

- Il frigorifero, palette e coperchio della tazza possono essere lavati a mano in acqua tiepida e sapone.
- Il motore rotativo può essere pulito con un panno asciutto. Nuca immergere in acqua.
- Non lavare il HeladoMatic in lavastoviglie.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano asciutti prima di riutilizzare il vostro HeladoMatic.
- Non mettere la teglia in freezer frigorifero se è ancora bagnato.
- Non mettere mai la pala di impasto o il motore nel congelatore.

Obrigado por adquirir o seu HeladoMatic. Leia este manual cuidadosamente antes de começar a usá-lo. Ele contém informações importantes sobre segurança, utilização e limpeza. É importante que você guarde este manual para referência futura.



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Lave todas as peças em água morna e sabão.
- Seque completamente todas as peças antes de começar.
- Nunca mergulhe o motor em água.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1 Bandeja geladeira
2. Ligar / desligar
3. Principal Motor
4. Cobertura à prova respingo
5. Misturador Paddle

AVISOS DE SEGURANÇA

- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à sua HeladoMatic e conecte esta bem conectado à tomada.
- Certifique-se de que o conector do cabo está pendurado durante o uso, que poderia causar um acidente, principalmente se houver crianças por perto.
- Desligue o conector de energia se o seu HeladoMatic:
  - Se ele não estiver funcionando.
  - Se você estiver limpando.
  - Se você está se movendo.
  - Quando há qualquer avaria.
- Para desligar, desligue sempre pressionando "OFF" em primeiro lugar e, em seguida, desligue-o da parede, sem puxar o cabo.
- Pare de usar seu HeladoMatic sob as seguintes condições:
  - O cabo de alimentação ou a ficha está quebrado.
  - Quando avarias ou ver quebrado
- Não coloque o HeladoMatic perto ou sobre superfícies quentes como fornos, aquecedores.
- O HeladoMatic é projetado para manipulação de alimentos, use com outras substâncias não é permitida e irá anular a garantia do fabricante
- Não use objetos pontiagudos dentro do balde refirigeradora. Somente espátulas de plástico macio.
- Não lave o HeladoMatic Máquina de lavar loiça. Use um pano úmido para limpeza

Este dispositivo foi projetado para uso doméstico, qualquer outro uso é inadequado e anular a garantia do fabricante

Le volume maximum des ingrédients ne peut pas dépasser 700ml pour éviter tout débordement à son élaboration, que le volume augmente de manière significative au cours mantecado

GLACE A LA FRAISE
300g de fraises, 1/4 l de crème, 200 ml de lait écrémé, 150 g de sucre et 2 cuillères à soupe de sucre inverti.
Sucre inverti 150 ml d'eau minérale, 300 g de sucre, 1 sachet d'acide tartrique (sur fond blanc), 1 sachet de bicarbonate de sodium (sur le pourpre).
Porter l'eau à chauffer dans une casserole à feu moyen, lorsque la température atteint 50 ° on ajoute le sucre, ne en remuant constamment pour bien dissoudre. Lorsque vous atteignez 80º ajouter l'enveloppe blanche, retirer du feu, lorsque vous ajoutez la 60e sur le pourpre et remuez pour bien dissoudre. Il est important d'avoir un thermomètre.
Comment faire: Mélanger les fraises en purée avec du lait, du sucre et une fois battus ajouter la crème et deux cuillères à soupe de sucre inverti liquide.
Laisser reposer au réfrigérateur pendant 4 heures et mettre dans la glace à l'endroit voulu. Stocker dans le congélateur.

SORBET DE CITRON
Ingrédients (1 litre): 3 dl de jus de citron, 1/2 litre de sirop (fait avec 1k de sucre et 1 litre d'eau, faire bouillir 1 minute et laisser refroidir), 2 œufs légèrement battus.
Façon de le faire: ajouter le sirop de jus de citron et claire. Refroidir et dans le fabricant de la crème glacée.

GLACE AU CHOCOLAT (POUR 1 LITRE)
3/4 litre de lait, 200 g de sucre, 6 jaunes et la poudre 60g de cacao non sucré. Chauffer le lait à ébullition, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter le lait et le cacao progressivement, en battant fortement pour ne pas former de grumeaux. Porter à ébullition. Lorsque gel frais dans le fabricant de la crème glacée. Servir avec des gaufres.

SORBET FRAMBOISE
1/2 kg de framboises écrasées et passé à travers le tamis. 1/2 litre de sirop (1k sucre, 1 litre d'eau, faire bouillir et 1m cool), le jus d'un demi citron.
Comment faire: broyer pour faire passer la pâte à travers un tamis, ajouter le sirop et le jus de citron, refroidir et dans le fabricant de la crème glacée.
Si vous avez conservé dans le congélateur un peu plus tôt de sorte qu'il ne est pas très difficile. Servir avec quelques tuiles.

CRÈME PRALINE ICE (1 litre)
1/2 l de lait, 170 g de sucre, 6 jaunes d'œufs, 1/4 l de crème, 100 gr praliné
Praline: 1 k sucre, 100 gr. glucose, 500 g d'amandes. Faire un caramel avec le glucose et le sucre. Toast au four légèrement les amandes, caramel incorporer et bien mélanger. Verser la praline sur un marbre enduit de pétrole raffiné. lisser la surface pour obtenir une plaque mince. Une fois refroidi est écrasé.
Comment faire: mettre chauffer le lait à ébullition, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre et versez le lait chaud. Ajouter la crème du feu. Une fois fraîche ajouter la crème pralinée. Battre dur et mettre dans la machine à crème glacée.

Remarque: le sucre inverti est important pour la production de la crème glacée. Ne importe qui peut se joindre à un couple de cuillères à soupe. Le sucre inverti peut être conservé longtemps dans un bocal stérilisé et endroit sombre.

Il volume massimo degli ingredienti non può superare 700ml per evitare l'overflow alla sua elaborazione, come il volume aumenta significativamente durante mantecado

GELATO DE VANILLA (1 litro)
Un litro di latte, una stecca di vaniglia, 200 g di zucchero, tuorli d'uovo 6, 1/4 l di panna liquida.
Come fare: scaldare il latte con metà dello zucchero e la vaniglia a ebollizione. Cuocere per pochi minuti, togliere e lasciare riposare 30 m. Sbattere i tuorli con lo zucchero rimasto elevato in quanto si tratta di una crema bianca. Rimuovere il latte alla vaniglia, riportare ad ebollizione e versare sopra i tuorli, mescolando continuamente. Mettere a fuoco basso fino a quando addensato. Fuori fuoco aggiungere la panna. Raffreddare e mettere in frigorifero circa 3 o 4 ore. Versare in gelatiera e lancio finché non viene effettuata il gelato. Conservare in congelatore. Essa può essere accompagnata da una salsa di cioccolato.

GELATO DE FRAGOLA
300g fragole, 1/4 l di panna, 200 ml di latte scremato, 150 g di zucchero e 2 cucchiai di zucchero invertito.
Invertire zucchero 150 ml di acqua minerale, 300 g di zucchero, 1 bustina di acido tartarico (su bianco), 1 bustina di bicarbonato di sodio (in viola). Portare l'acqua a scaldare in una casseruola a fuoco medio, quando la temperatura raggiunge i 50 ° si aggiunge zucchero, non mescolando continuamente per sciogliere bene. Quando si raggiunge 80º aggiungere la busta bianca, togliere dal fuoco, quando si aggiunge il 60 ° in viola e mescolare per sciogliere bene. E 'importante avere un termometro. Come fare: Mescolare le fragole schiacciate con il latte, lo zucchero e una volta battuto aggiungere la panna e due cucchiai di zucchero invertito liquido. Raffreddare in frigorifero per 4 ore e mettere nel gelato al punto desiderato. Conservare in congelatore.

LIMONE SORBETTO
Ingredienti (1 litro): succo di limone 3DL, 1/2 litro di sciroppo (fatto con 1k di zucchero e 1 litro di acqua, far bollire 1 minuto e lasciare raffreddare), 2 uovo leggermente sbattuto.
Modo per farlo: aggiungere lo sciroppo di succo di limone e chiaro. Fresco e situato in gelatiera.

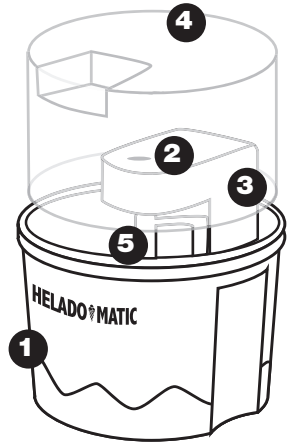
GELATO DE CIOCCOLATO (per 1 litro)
3/4 litro di latte, 200 g di zucchero, 6 tuorli e 60g di cacao amaro in polvere. Scaldare il latte ad ebollizione, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e cacao gradualmente, battendo con forza per non formare grumi. Portate ad ebollizione. Quando il gel fresco nella gelatiera. Servite con cialde.

LAMPONE SORBETTO
1/2 kg di lamponi schiacciati e passati attraverso il setaccio. 1/2 litro di sciroppo (1k di zucchero, 1 l di acqua, bollire e 1m fresco), il succo di mezzo limone.
Come fare: schiacciare e passare la polpa al setaccio, aggiungere il succo di limone e lo sciroppo, fresco e impostare nella gelatiera.
Se tenuto nel congelatore un po 'prima in modo che non è molto difficile. Servire con alcune piastrelle.

PRALINE ICE CREAM (1 litro)
1/2 l di latte, 170 g di zucchero, 6 tuorli d'uovo, 1/4 l di panna, 100 gr praline
Praline: 1 k di zucchero, 100 gr. glucosio, 500 g di mandorle. Fare un caramello con glucosio e lo zucchero. Toast in forno leggermente le mandorle, caramello incorporare e mescolare bene. Versare la pralina su un marmo spalmato di olio raffinato. lisciare la superficie per ottenere una piastra sottile. Una volta fredda è schiacciato. Come fare: mettere scaldare il latte a bollore, sbattere i tuorli con lo zucchero e versare il latte caldo. Aggiungere la crema dal fuoco. Una volta fredda aggiungere la panna praline. Battere duro e mettere nella gelatiera.

Nota: zucchero invertito è importante per la produzione di gelato. Chiunque può partecipare a un paio di cucchiai. Zucchero invertito può essere mantenuta a lungo in un barattolo sterilizzato e luogo buio.

Nous vous remercions de l'achat de votre HeladoMatic. Lisez attentivement ce manuel avant de commencer à l'utiliser. Il contient des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et le nettoyage du produit. Il est important que vous gardiez ce manuel pour référence future.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Laver toutes les pièces dans l'eau chaude savonneuse.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de commencer.
- Ne jamais plonger le moteur dans l'eau.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. bac du réfrigérateur
2. Activez / désactivez
3. Moteur principal
4. splash couvercle étanche
5. Mélangeur Paddle

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à votre HeladoMatic et verifiez qu'il est bien branché à la prise.
- Assurez-vous que le connecteur du câble est suspendu pendant l'utilisation, il pourrait causer un accident, surtout si il ya des enfants autour.
- Débranchez le connecteur d'alimentation si votre HeladoMatic:
  - Se il ne est pas en cours d'exécution.
  - Si vous êtes le nettoyage.
  - Si vous déménagez.
  - Quand il ya un problème de fonctionnement.
- Pour déconnecter, appouyer toujours la touche "OFF" d'abord, puis débranchez-le de la paroi sans tirer sur le câble.
- Ne utilisez pas votre HeladoMatic dans les conditions suivantes:
  - Le cordon d'alimentation ou la prise est cassé.
  - Lorsque des dysfonctionnements ou voyez être rompu
- Ne placez pas le HeladoMatic à proximité ou sur des surfaces chaudes comme les fours, chauffe.
- Le HeladoMatic est conçu pour la manipulation des aliments, utiliser avec d'autres substances ne est pas autorisé et annule la garantie du fabricant
- Ne pas utiliser d'objets tranchants à l'intérieur du seau refirigeradora. Seuls les spatules en plastique souple.

Ce dispositif a été conçu pour un usage domestique, toute autre utilisation est inappropriée et annuler la garantie du fabricant.

GEL LE BAC AU RÉFRIGÉRATEUR

- Veiller à ce que la température du congélateur est de -18 ° C
- La partie la plus importante de fabrication de crème glacée est sûr que le plateau est correctement gelé réfrigérateur.
- Les parois intérieures de la cuve contenant le liquide réfrigérant réfrigérateur. est important de noter que, après congélation aucun liquide non gelée, secouez le récipient pour faire de cette gelé complètement. Si pas continuer plus longtemps le processus de congélation du seau
- Le verre de réfrigérateur doit être placé au fond du congélateur, où la température est plus stable.
- L'heure exacte de la congélation (au moins 10 heures) dépend de la température exacte de votre congélateur. Laissez congélation la nuit pour la sécurité.
- Gardez le bol du réfrigérateur dans le congélateur pour le rendre disponible et de faire votre crème glacée quand vous le voulez.

UTILISER VOTRE HELADOMATIC

- Réglez le moteur rotatif (3) à l'envers et l'insérer dans les fentes appropriées.
- Poussez l'onglet clair sur le moteur rotatif.
- Poser le batteur (5) en place.
- Retirer la cuve de refroidissement (1) de votre congélateur.
- Réglez le moteur rotatif déjà assemblé sur la tige centrale de la cuve de refroidissement
- Assurer l'inclusion ajuster l'assurance appropriée.
- Allumez l'interrupteur de marche / arrêt (2) sur "On"
- Verser le mélange ci-dessus préparé selon la recette dans la cuve du réfrigérateur.
- Laissez votre HeladoMatic en fonctionnement pendant environ 20-40 minutes. Le temps de disponibilité maximal est de 40 minutes.
- Notez que la cohérence de leur crème glacée maison ne sera pas la même que celle de la glace industrielle vous pouvez trouver sur le marché. Ce sera un gel, mais lis. Pour faire une crème plus forte utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois pour passer leur glace du réfrigérateur dans un récipient hermétique (type Tupper) seau. Placez le dos du récipient dans le congélateur pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que la crème

est plus forte. La recommandé d'être à leur point ne doit pas dépasser 30 minutes.

NETTOYAGE DE VOTRE HELADOMATIC

- Le réfrigérateur, palettes et le couvercle de tasse peuvent être lavés à la main dans l'eau chaude savonneuse.
- Le moteur rotatif ne peut être nettoyé que avec un chiffon sec. Jamais plonger dans l'eau.
- Ne lavez jamais votre HeladoMatic dans le lave-vaisselle.
- Veiller à ce que toutes les pièces saivent complètement sec avant de réutiliser votre HeladoMatic.
- Ne jamais mettre la poêle dans le réfrigérateur congélateur si elle est encore humide.
- Ne jamais mettre la palette de pétrissage ou le moteur dans le congélateur.